

와카사국(와카사노쿠니): 천황을 위한 식재료 공급

개요

8세기부터 10세기에 걸쳐 와카사국은 황족이나 궁정 사람들을 위해 식재료의 형태로 특정 세금이나 공물을 납부하도록 지정된 지역, 미케쓰쿠니 역할을 했습니다. 와카사는 소금과 다양한 해산물의 산지로 유명했습니다. 목제 패와 관련된 역사적 기록은 선정된 연안지방이 수도 귀족들의 요구를 어떻게 충족시켰는지 그리고 그 당시 천황과 궁정에 어떤 종류의 음식을 제공했는지를 보여줍니다.

상세 정보

미케쓰쿠니: 지정된 식재료 공급지

나라 시대(710년~794년)에 궁중에 제공된 식재료는 미케쓰쿠니(음식의 나라)라고 불리는 몇몇의 지정된 지역에서 거두어 들였습니다. 그 지역들은 음식이 상하지 않고 잘 도착할 수 있도록 바다 교통편이나 입수 가능한 식재료의 다양성 그리고 수도와의 거리 등을 바탕으로 선정되었습니다. 8세기의 가요집인 만요집에는 현재의 효고현 아와지섬인 아와지국, 현재의 미에현인 이세국, 시마국이라는 3개의 미케쓰쿠니가 특별히 언급되어 있습니다.

궁정에 대한 식량 공급지로서의 와카사

현존하는 문서 중 와카사국을 미케쓰쿠니로 명시한 것은 없습니다. 그러나 몇 가지 역사적인 조사 결과가 와카사국이 미케쓰쿠니로 간주되고 있었음을 시사하고 있습니다. 특히 지금의 나라현에 있는 후지와라쿄(694년~710년의 수도)와 헤이조쿄(694년~710년과 745년~784년의 수도) 발굴조사에서 와카사에서 보낸 물건에 붙이는 패로 사용되었던 목간(木簡)이라는 목제 판이 발견되었습니다. 이 판에는 출하처나 납부한 세금, 납세자, 식재료의 종류 등에 대한 정보가 적혀 있었습니다. 나라(奈良)의 도다이지에 있던 고문서에는 와카사가 다른 3개의 정식 미케쓰쿠니와 함께 '매달 귀한 식재료를 공납하는 구니(國)'라고 언급되어 있습니다.

엔기시키에 있어서의 식재료를 통한 납세 기록

10세기 초 풍습과 공식 절차를 편찬한 엔기시키(延喜式, 연희식)에는 와카사국이 소금과 해산물로 세금과 해마다 바치는 공물을 냈던 것에 대한 자세한 정보가 나와 있습니다. 구체적으로는 소금, 도미, 홍합, 정어리, 성게, 전복, 명게, 오징어, 해삼, 해조류 등이 납세물로 인정되었습니다. 엔기시키에 와카사가 세금과 공물을 모두 바쳤다고 기재되어 있는 것은 미케쓰쿠니로서의 지위를 나타내는 또 다른 증거로 간주되고 있습니다.

전시품

이 전시에서는 8세기 황궁에서의 전형적인 식사가 어떤 것이었는지를 보여줍니다. 고대 문서에 따르면 천황은 붉은색으로 칠해진 식탁 앞 낮은 의자에 앉아 젓가락과 은 숟가락을 사용해 은그릇에 담긴 요리를 먹었다고 합니다. 4개의 작은 그릇은 히시오(된장과 간장의 전신)나 소금, 식초, 술과 같은 조미료를 담는 데 사용되었습니다. 이를 바탕으로 음식은 담백한 맛으로 식탁에 올려졌으며, 그 후 취향에 따라 맛을 더했을 것이라고 연구자들은 추정하고 있습니다.